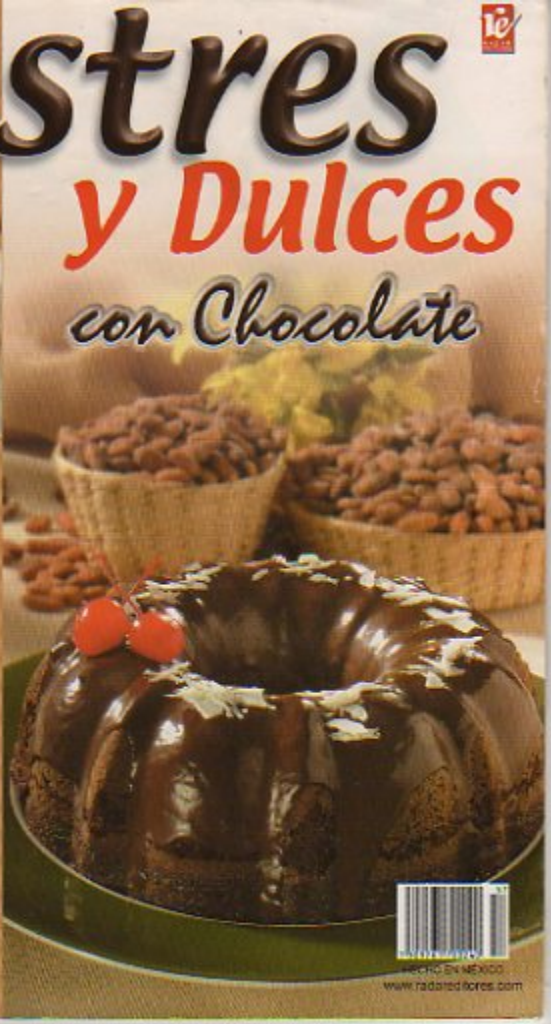
Postres y Dulces con Chocolate

No. 57
$16.00

Recetas

Paso a

Paso



HECHO EN MEXICO

www.radaredi tores.com

La Pasión por el Chocolate

EL CHOCOLATE ES UN ALIMENTO ORGULLOSAMENTE MEXICANO, EL CUAL HEMOS APRENDIDO A CONSUMIRLO EN UNA INFINIDAD DE FORMAS, TALES COMO EN BEBIDAS CALIENTES CON LECHE, BEBIDAS FRÍAS, PASTELES, GALLETAS, TABLILLA, GOLOSINAS, HELADO, PALETAS, CUBIERTAS, CHISPAS, GRANILLO, ETC. ¿SE ANTOJA VERDAD?

IMPORTANTE

Cuando hablamos de hacer chocolates y paletitas, no podemos descuidar la parte técnica de su manejo. El chocolate es un ingrediente delicado, por lo que debe seguir las siguientes recomendaciones:

1. Saber diferenciar entre los tipos de chocolate más comunes. En esta sección les mostraremos algunos tipos de chocolate y sus características.
2. No conservar el chocolate más de un mes porque se arrancia, después ya no lo utilice.
3. Lo puede congelar hasta 6 meses bien tapado con papel aluminio o con plástico, y etiquetado a partir del día que lo congeló.
4. Trate de no mezclar chocolate de distintas calidades.
5. El chocolate debe permanecer tapado para evitar que absorba olores.
6. Recuerde que un chocolate que se ha mezclado con agua ya no sirve.
7. Un chocolate que se ha quemado tampoco sirve.
8. Para fundirlo es necesario picarlo en trozos pequeños, así evitará el sobrecalentamiento del mismo.

Existen diferentes tipos de chocolate, por lo que mencionaremos los que utilizaremos en esta edición.

• CHOCOLATE SEMIAMARGO PARA REPOSTERÍA •

Contiene una cantidad baja de azúcar, pasta de cacao y manteca de cacao. Se usa principalmente para hacer chocolates finos.

La Pasión por el Chocolate

EL CHOCOLATE ES UN ALIMENTO ORGULLOSAMENTE MEXICANO, EL CUAL HEMOS APRENDIDO A CONSUMIRLO EN UNA INFINIDAD DE FORMAS, TALES COMO EN BEBIDAS CALIENTES CON LECHE, BEBIDAS FRÍAS, PASTELES, GALLETAS, TABLILLA, GOLOSINAS, HELADO, PALETAS, CUBIERTAS, CHISPAS, GRANILLO, ETC. ¿SE ANTOJA VERDAD?

IMPORTANTE

Cuando hablamos de hacer chocolates y paletitas, no podemos descuidar la parte técnica de su manejo. El chocolate es un ingrediente delicado, por lo que debe seguir las siguientes recomendaciones:

1. Saber diferenciar entre los tipos de chocolate más comunes. En esta sección les mostraremos algunos tipos de chocolate y sus características.
2. No conservar el chocolate más de un mes porque se arrancia, después ya no lo utilice.
3. Lo puede congelar hasta 6 meses bien tapado con papel aluminio o con plástico, y etiquetado a partir del día que lo congeló.
4. Trate de no mezclar chocolate de distintas calidades.
5. El chocolate debe permanecer tapado para evitar que absorba olores.
6. Recuerde que un chocolate que se ha mezclado con agua ya no sirve.
7. Un chocolate que se ha quemado tampoco sirve.
8. Para fundirlo es necesario picarlo en trozos pequeños, así evitará el sobrecalentamiento del mismo.

Existen diferentes tipos de chocolate, por lo que mencionaremos los que utilizaremos en esta edición.

• CHOCOLATE SEMIAMARGO PARA REPOSTERÍA •

Contiene una cantidad baja de azúcar, pasta de cacao y manteca de cacao. Se usa principalmente para hacer chocolates finos.

• CHOCOLATE CLARO CON LECHE •

Contiene los mismos ingredientes que el semiamargo, más los ingredientes sólidos de la leche. Sirve principalmente para hacer chocolates finos.

• CHOCOLATE TEMPERADO DE COLORES •

Contiene una cantidad baja de cacao, compensada con más grasas vegetales para que solidifique, colores y sabores artificiales. Es empleado principalmente para hacer paletas de figuras y piezas decorativas.

• CHOCOLATE DE TABLILLA •

Contiene manteca y pasta de cacao en menor proporción, lecitina y azúcar. Se utiliza principalmente para hacer chocolate caliente y espumoso.

• CHOCOLATE EN POLVO •

Contiene pasta de cacao, azúcar, leche, lecitina, saborizantes y colores artificiales. Es usado para licuados o simplemente combinado con leche.

La Clase del Chef Repostería

Paso a Paso

¿Cómo obtener unos deliciosos Chocolates Rellenos?

Ingredientes:

- 200 gr de chocolate semiamargo para repostería, picado en trocitos
- 9 almendras tostadas
- 2 bolitas de algodón
- 1/4 de taza de alcohol
- 1 molde de acetato para chocolates macizo
- 1 brochita de 1 cm de ancho
- 1 tazón con capacidad para 1/2 litro
- 1 cacerola ligeramente más chica que el tazón
- Agua

Manera de Preparar:

1. Llene la mitad de la cacerola con agua y hiérvala, retire del fuego y coloque el tazón con el chocolate dentro de la cacerola, mueva hasta que se funda perfectamente. Si tiene termómetro verifique que el chocolate tenga una temperatura de 31°C, debe estar ligeramente más tibio que nuestro dedo, en caso de estar más caliente, muévalo hasta que se tibie. Tenga mucho cuidado de no sobrecalentarlo.

2. Mantenga el tazón del chocolate sobre un trapo seco para evitar que se enfríe. Si lo quiere fundir en microondas, hornéelo 30 segundos y muévalo, si aún le falta repita la operación 10 segundos más. Existirá una variación de acuerdo a la potencia del horno.

3. Moje ligeramente el algodón con el alcohol y limpie los moldes perfectamente para quitarles la grasa que podría manchar o pegar los chocolates.

4. Moje la brochita en el chocolate y cubra toda la concha del mismo con una capa pareja, refrigere por 2 minutos hasta que cuaje. Es necesario mover el chocolate fundido constantemente para que se mantenga a la misma temperatura.

5. Saque y acomode las almendras.

6. Con una cuchara vierta chocolate hasta el tope, golpee sobre la mesa toda la placa hasta que ya no salgan burbujas de aire, limpie los sobrantes.

7. Refrigere por 30 minutos hasta que cuaje.

8. Saque la placa y voltéela, notará que le ha entrado aire, déle un golpe fuerte sobre la mesa y se despegarán fácilmente.

9. Si no despegan, es porque trabajó con el chocolate muy caliente, el molde estaba sucio o le faltaba cuajar un poco más.

¡Vamos a hacer una Bombonera de Chocolate!

Ingredientes:

- 100 gr de chocolate rosa pastel temperado
- 100 gr de chocolate negro temperado
- 150 gr de chocolate café claro temprado
- 2 bolitas de algodón
- 1/4 de taza de alcohol
- 1 molde de acetato para una cajita de chocolate
- 1 pincel delgado
- 3 tazones con capacidad para 1/2 litro
- 1 cacerola ligeramente más chica que el tazón Agua

Manera de Preparar:

1. Llene la mitad de la cacerola con agua y hiérvala, retire del fuego y coloque los tazones (uno por uno) con el chocolate dentro de la cacerola, mueva hasta que se funda perfectamente. Tenga mucho cuidado de no sobrecalentarlo.

2. Mantenga los tazones del chocolate sobre un trapo seco para evitar que se enfríen.

3. Moje el algodón con alcohol y limpie el molde perfectamente para quitarle la grasa que podría manchar o pegar los chocolates.

4. Moje la punta del pincel con el chocolate negro, pinte los rasgos del osito que lo requieran, repita con el chocolate rosa y deje cuajar.

5. Con el chocolate café rellene las dos partes del molde, golpee sobre la mesa toda la placa hasta que ya no salgan burbujas de aire, limpie los sobrantes.

6. Refrigere por 30 minutos hasta que cuaje.

7. Saque la placa y voltéela, notará que le ha entrado aire, déle un golpe fuerte sobre la mesa y se despegarán fácilmente.

8. Si no despegan, es porque trabajó con el chocolate muy caliente, el molde estaba sucio o le faltaba cuajar un poco más.

9. Rellene con los chocolates o bombones de su preferencia.

Elementos para Decorar

Placas y Decoraciones de Chocolate

INGREDIENTES:

- 1/2 taza de chocolate blanco temperado
- 1/2 taza de chocolate negro temperado
- 1 plantilla pequeña con figuras de Día de Muertos
- 1 hoja de papel aluminio

Manera de preparar:

1. Derrita el chocolate como lo indica la Clase del Chef.

2. Vierta el chocolate en el aluminio.

3. Extiéndalo hasta obtener 2 mm de grosor

4. Deje cuajar hasta que parezca plastilina, acomode la plantilla y corte con un cuchillito liso, pequeño y con filo.

5. Refrigere 10 minutos.

6. Despegue las figuras y utilícelas.

Chocolate

Panqué de Zanahoria y Chocolate

Rinde 18 rebanadas

Ingredientes:

Del Pastel:

- 1 paquete de harina para pastel sabor vainilla
- 3 huevos
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 200 ml de agua
- 3 zanahorias (jugo y gabazo)

Placas de chocolate para adornar

- 1 molde redondo con 30 cm de diámetro
  Mantequilla y harina para el molde
- 1 círculo de papel encerado o de estraza para el fondo del molde

Manera de preparar:

1 Coloque en un tazón todos los ingredientes del pastel y bata suavemente a velocidad baja por 3 minutos. Si usted compra una caja de pastel y los ingredientes que le pide varían, siga las instrucciones que le dan, sólo agregue el jugo y el gabazo de la zanahoria.

2 Acomode el papel en el fondo, engrase y enharine el molde redondo, vacíe la mezcla y alísela sin golpear.

3 Hornee a 200°C por 30 minutos aproximadamente, o hasta que un palillo o cuchillo salgan limpios.

4 Desmolde y deje enfriar.

5 Decore el panqué con las figuras de chocolate.

Chocolate

MARMOLEADO

Rinde 8 rebanadas

INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de grenetina hidratadas en
- 1/2 taza de agua
- 180 gr de chocolate semiamargo para repostería
- 3/4 de taza de leche hirviendo
- 180 gr de chocolate blanco de leche para repostería
- 3/4 de taza de leche hirviendo
- 1 litro de crema para batir
- 50 gr de azúcar
- 4 claras de huevo
- 1 aro para mousse de 22 cm de diámetro y 4.5 cm de altura
- Aceite para untar el molde
- 200 gr de chocolate semiamargo para repostería (picado)
- 100 ml de leche hirviendo

MANERA DE PREPARAR:

1 Diluya la grenetina en baño María o microondas por 20 segundos hasta que quede bien transparente. Derrita cada uno de los chocolates con una cantidad de leche y reserve.

2 Bata la crema con el azúcar hasta que tenga una consistencia firme. Por separado, bata las claras a punto de turrón e intégreles a la crema en forma envolvente, integre la grenetina y mezcle más rápido. De inmediato divida la mezcla en 2 partes iguales, a una póngale el chocolate blanco y a la otra el oscuro.

3 Vaya poniendo una cucharada de cada mousse dentro del aro hasta llenarlo completamente. Refrigere por 3 horas hasta que cuaje.

4 Prepare en un tazón una salsa derritiendo el chocolate picado con la leche hirviendo. Despegue el aro del mousse con un cuchillito caliente, unte la salsa en la superficie de jeje cuajary retire el aro.

5 Refrigere por 2 horas y listo.

PASTEL DOMINÓ

Rinde 12 rebanadas

INGREDIENTES:

Del Pan:

- 250 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar
- 250 gr de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 5 yemas
- 1 cucharadita de vainilla
- 5 claras a punto de turrón
- 2 barras de chocolate de tablilla
- 2 moldes redondos de 20 cm de diámetro
  Mantequilla y harina para los moldes
- 2 círculos de papel de estraza para el fondo de los moldes
- 400 gr de crema chantilly
- 400 gr de crema chantilly mezclada con
- 1/2 taza de chocolate en polvo
- 3 cortadores redondos de 5, 10 y 15 cm

MANERA DE PREPARAR:

1 Bata la mantequilla con el azúcar hasta que se aceme y blanquee, incorpore las yemas y la vainilla, posteriormente la harina y el polvo para hornear en forma envolvente.

2 Agregue las claras y mézclelas suavemente.

3 Funda las barras de chocolate en el microondas por 30 segundos aproximadamente o a baño María.

4 Engrase y empapele los moldes. Divida la mezcla en dos, la primera viértala a uno de los moldes, a la segunda parte mézclele el chocolate y vaciela al otro molde.

5 Hornee a 200°C por 35 minutos hasta que esté bien firme. Deje enfriar y desmolde.

6 Corte cada pan en dos capas, después con cortadores o latas obtenga 4 anillos de cada pan.

7 En un plato arme una capa de pan alternando los aros de vainilla y chocolate, unte con la crema de chocolate (obtenida de la crema chantilly y el chocolate en polvo mezclados)

8 Repita la operación comenzando ahora con un sabor diferente, unte con crema, continúe así hasta que termine.

9 Cubra completamente con la crema.

10 Decore la superficie con manga y duya rizada, alternando ambos sabores de crema. Refrigere por 2 horas y listo.

Chocolate

Soletas de Chocolate

Ingredientes:

- 5 huevos separados en claras y yemas
- 100 gr de azúcar
- 110 gr de harina
- 15 gr de chocolate en polvo
- 1 cucharadita de vainilla

- 1 charola
- 1 hoja de papel de estraza
- Manteca o mantequilla para engrasar
- 1 manga
- 1 duya lisa de 1 cm de abertura

Manera de preparar:

1 Engrase y empapele la charola, encienda el horno a 180°C.

2 Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco y bata hasta obtener un merengue bien firme (de preferencia hágalo con batidora).

3 Con un batidor de globo integre suavemente las yemas con la vainilla y posteriormente la harina y el chocolate (cernidos) en forma de lluvia. No bata en exceso para que la mezcla no se aguade.

4 Viértala a la manga y forme lenguetas sobre la charola, hornee de inmediato durante 15 minutos o hasta que las soletas estén firmes.

5 Despéguelas de la charola y déjelas enfriar.

6 Puede preparar un relleno de queso crema y hacer un tipo de sandwich, o para acompañar una natilla o un helado.

Chocolate

PASTIZZETAS

Rinde 500 gr de galletas

INGREDIENTES:

- 250 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar glass
- 1 huevo
- 250 gr de harina
- 50 gr de chocolate en polvo

- 1 charola
- 1 manga
- 1 duya rizada de 1 cm de abertura

Tip

Puede preparar crema batida y hacer un tipo sandwich con dos galletas.

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la mantequilla y el azúcar hasta blanquear.
2. Agregue el huevo poco a poco e intégrelo.
3. Añada de forma envolvente la harina y el chocolate, ayudándose con una raspa o pala de madera hasta lograr que se incorporen bien.
4. Coloque la pasta dentro de la manga con duya sobre una charola haga las galletas en forma de estrella, dejando una separación de 2 y 1/2 cm entre cada una.
5. Hornee a 180°C durante 20 minutos aproximadamente y listo.

Chocolate

Soufflé de Chocolate

Rinde 4 porciones

Ingredientes:

- 4 flaneras
- Mantequilla para los moldes
- 125 gr de chocolate semiamargo para repostería, en trocitos
- 125 ml de crema
- 3 yemas
- 2 cucharaditas de brandy
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 claras
- 3 cucharadas de azúcar
- 5 cucharadas de harina
- Azúcar glass para decorar

Manera de preparar:

1 Barnice los moldes con mantequilla.

2 En una carola coloque la crema y el chocolate lleve a fuego lento y mueva hasta que se funda perfectamente.

3 Agregue las yemas, la vainilla y el brandy cocine a fuego muy lento por 4 minutos más.

4 Por separado bata las claras a punto de turrón agregue el azúcar poco a poco sin dejar de batir, añada en forma envolvente la harina.

5 A la crema de chocolate viértale una cucharada de las claras y mezcle, intégrele el resto y haga una mezcla homogénea en forma envolvente. No deje que la mezcla se baje.

6 Hornee a 220°C durante 13 minutos aproximadamente.

7 Decore con azúcar glass y consuma lo más pronto posible, casi al momento.

Chocolate

Tarta de Natilla de Chocolate

Rinde: 12 Tartas

Ingredientes:

De la Pasta:

65	gr de mantequilla
65	gr de margarina
100	gr de azúcar
1	huevo
250	gr de harina
1/2	receta de crema pastelera (ver Receta)pag.20
12	moldes para tartaleta (individuales)
3	peras naturales peladas en rebanadas

Manera de preparar:

1 Acreme la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear, agregue el huevo poco a poco e intégrelo, añada de forma envolvente la harina

2 Refrigere 25 minutos.

3 Espolvoree un poco de harina en la mesa y extienda la pasta a 4 mm de grosor, recójala con el rodillo y extiéndala sobre los moldes. Recorte los sobrantes.

4 Rellene los moldes con la crema y colóqueles un cuarto de pera en rebanadas, hornee a 180°C por 30 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Chocolate

Rosca de Chocolate

Rinde 12 rebanadas

Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 8 yemas
- 1 cucharadita de vainilla
- 250 gr de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de chocolate en polvo
- 8 claras a punto de turrón
- 1 taza de nuez molida
- 200 gr de chocolate semiamargo para repostería, picado
- 100 ml de leche hirviendo
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro
  Mantequilla y harina para el molde
- 2 cerezas

Manera de preparar:

1 Engrase y enharine perfectamente el molde.

2 Bata la mantequilla con el azúcar hasta que se acreme y blanquee; incorpore las yemas y la vainilla poco a poco.

3 Agregue el chocolate, la harina y el polvo para hornear cernidos, también agregue la nuez e integre suavemente, añada las claras a punto de turrón y mezcle.

4 Vierta al molde y hornee a 200°C por 35 minutos hasta que la rosca esté firme.

5 Desmolde y deje enfriar. Mientras tanto, en un tazón coloque el chocolate y viértale la leche hirviendo, mueva hasta derretir y bañe la rosca. Refrigere 1 hora, adorne con las cerezas y listo.

Chocolate

CHOUX DE CHOCOLATE

Rinde 30 porciones

INGREDIENTES:

De la Pasta de Choux:

- 250 ml de agua
- 125 gr de manteca vegetal
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 150 gr de harina
- 5 huevos

- 200 gr de chocolate semiamargo para repostería, picado
- 100 ml de leche hirviendo
- 1 manga
- 1 duya rizada con 1 cm de abertura
- 500 gr de crema chantilly

MANERA DE PREPARAR:

1 Coloque en una olla el agua, la manteca vegetal, la sal y el azúcar, cuando empiece a hervir, agregue la harina de golpe y mezcle rápidamente por 10 minutos o hasta que se seque perfectamente la pasta y se despegue del cazo.

2 Vacíe la pasta a un tazón y agregue uno a uno los huevos, integre perfectamente hasta que quede tersa, verifique que la pasta no quede aguada para que la figura no se extienda.

3 Con una manga y duya forme sobre una charola engrasada los choux en forma de gota.

4 Hornee a 210°C por 20 minutos aproximadamente hastas que se sequen, tomen color y desarrollen su volumen. Si tiene duda, saque uno y espere 1 minuto, si no se baja y está firme, saque el resto, de lo contrario déjelos cocer unos minutos más.

5 Deje enfriar. Mezcle la crema chantilly con un poco de esta integre la leche y el chocolate y mueva hasta que se funda la salsa de chocolate , llene la manga y perfore los choux por abajo. Rellénelos hasta el tope y báñelos con la salsa, escúrralos perfectamente y adórnelos con chocolate rallado.

6 Refrigere y listo.

Crema Pastelera de Chocolate

Rinde 1 y 1/2 litro

Ingredientes:

1	litro de leche
250	gr de azúcar
3	huevos
100	gr de fécula de maíz de chocolate
1	cucharada sopera de vainilla
1	barra de chocolate de mesa
50	gr de mantequilla fría en trozo

Manera de preparar:

1 Caliente la leche con la mitad del azúcar hasta que suelte el hervor. Agregue el chocolate y reserve

2 Mientras tanto, en un tazón mezcle la fécula de maíz con el resto del azúcar, los huevos, y la vainilla , bata hasta que se integren perfectamente.

3 Añada a esta mezcla una taza de la leche hirviendo para que se diluya mejor.

4 Vierta lo anterior a la leche hirviendo, baje un poco el fuego y bata enérgicamente con un batidor de globo. Rectifique que la crema espese y se cueza perfectamente. Debe perder el sabor a crudo.

5 Vacíela de inmediato a un tazón o una charola untada con mantequilla y deje enfriar.

Fiestilodo, S.A.
Lourdes Reyes R.

Todo para tus fiestas:
platos, piñatas,
pasteles, etc.

Artículos para repostería,
chocolatería y confitería.
Mangas, dugas, moldes,
etc.
Materia prima en general.

Cursos:
• Decoración de Pasteles
• Gelatinas en Tercera
Dimensión
• Panes, Betunes y Galletas
• Panadería
• Bocadillos Dulces y
Salados
• Postres de Merengue
• Chocolatería Fina
• Chocolatería Artística
• Pastelería Danesa
• Botanas
• Gelatinas Artísticas
• Azúcar y Almendras
Decoradas
• Pasteles para Grandes
Ocasiones

Cursos de lunes a sábado
Pregunta por nuestros
diferentes horarios.

Pitágoras No. 631, Local B
Col. Narvarte
México, D. F.
Tel.: 55-23-82-68

Imparimos cursos
intensivos

Pajaritos de Chocolate

Ingredientes:

De la Pasta de Chocolate para Modelar:

396 gr de chocolate vegetal
1/3 de taza de miel blanca de maíz

Manera de preparar:

Haga pasta de diferentes colores para los pajaritos

1 Derrita el chocolate en baño María, cuidando que el agua esté caliente pero sin hervir. Retírelo y añada la miel de maíz. Revuelva suave y completamente hasta que se mezcle. No bata de más, ya que la mezcla se separará.

2 Coloque la mezcla sobre un papel encerado o polipapel. Deje reposar a temperatura ambiente por tres horas o hasta que se seque.

3 Envuélvala bien y guárdela a temperatura ambiente hasta que la necesite. La pasta se maneja mejor (para hacer figuras) cuando se reposa por toda la noche. Para restablecer su textura, amase pequeñas porciones poco a poco. Si se pone muy suave, póngala a un lado hasta que regrese a temperatura ambiente o refrigérela un poquito.

Tip

Estos Pajaritos de Chocolate se imparten en el Curso de Chocolatería Artística.

Pasos finales:

1 Forme los troncos con pasta de chocolate café, márquelos con un cutter y acocadores. Deje que se endurezcan. Decore con pasta verde y duya para el pasto y florecitas hechas de la misma pasta.

2 Haga el pajarito con pasta de color deseado, realice el pico y ojos con una gotita de chocolate derretido. Matice con un pincel de cerda con colores para chocolate.

3 Puede moldear una base hecha en un molde liso, pegando el tronco con chocolate sobre ella. Pegue el pajarito al tronco con chocolate derretido.

Tip

Si la pasta está bien envuelta, se mantendrá por varias semanas. Nunca la guarde en el refrigerador o el congelador.

Chocolates Finos Fer's
Lic. Mónica Torres

Ofrecemos cursos de:
• Bocadillos
• Canapes
• Corte y Talle de Frutas y Verduras
• Decoración de Pasteles
• Galletería
• Pastelería Básica
• Pastelería Europea
• Pastelería Fina
• Pastelería Francesa
• Repostería con Queso
• Seminario de Chocolatería
• Seminario de Vanguardias en Chocolatería
• Seminario de Gelatina Artística

Nuevos Cursos:
• Comida China
• Comida Japonesa
• Comida Mexicana Moderna
• Decoración de Pasteles con Fondant
• Pasteles Semifrios

Pregunte por nuestro Taller de Pastelería y nuestros talleres sabatinos.
Le ofrecemos Bolsa de Trabajo.

Fabricante de Moldes de PVC y cajas de acetato y cartón.

Información de Cursos:
Unión No. 318
Col. Guadalupe Tepeyac
Tel.: 57-81-67-88
Celular: 044-19-66-13-18

Domicilio Casa Matriz:
Av. 506 (Eje 3 Norte) No. 154
Esq. Av. 551
Unidad Aragón, 2a. Sección
México, D. F., C.P. 07920
Tel.: 57-68-45-15
(con 5 líneas)

Pastel de Chocolate

Ingredientes:

- 3 huevos separados en claras y yemas
- 100 gr de azúcar
- 130 gr de harina
- 10 gr de polvo para hornear
- 30 gr de cocoa
- 250 gr de cobertura de chocolate semiamargo
- 75 ml de leche
- 15 ml de amaretto
- 150 gr de cobertura de chocolate blanco
- Cortador para rosa
- Polvo dorado

Manera de preparar:

1 Bata las claras a punto de turrón incorpore el azúcar y las yemas. Agregue los polvos y mezcle bien.

2 Hornee a 180°C por 45 minutos. Deje enfriar y desmolde.

3 Prepare la cubierta de chocolate poniendo al fuego la leche y el amaretto, agregue el chocolate, cuando se disuelva cubra perfectamente el pastel. Decore con chocolate blanco rallado y una rosa de chocolate blanco matizada con polvo dorado.

Pastel Oscuro de Frutas

Ingredientes:

110	gr de mantequilla
110	gr de azúcar granulada
5	huevos
50	gr de azúcar mascabada
250	ml de ron de café
200	gr de harina
5	gr de sal, nuez moscada, bicarbonato y canela
225	gr de frutas mixtas
450	gr de pasta de almendra
	Ganache de chocolate

Manera de preparar:

1 Haga una crema con la mantequilla y el azúcar, agregue los huevos batidos, el azúcar mascabada y el ron, revuelva bien.

2 Mezcle las especias y la harina, añádalas a lo anterior.

3 Integre por último las frutas, divida la mezcla en dos moldes engrasados y enharinados.

4 Hornee por 50 minutos a 160°C, saque del horno, deje enfriar y parta por la mitad. Rellene con ganache de chocolate y cubra con el mismo, deje enfriar. Extienda con un rodillo la pasta de almendra y cubra el pastel, refrigere durante toda la noche.

Escuela Maya Gastronómica y de Repostería

¿Te gustaría aprender el Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en nuestros económicos diplomados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado y recibirás 10% de descuento.

Cursos sabatinos de:
- Repostería francesa
- Decorado de pasteles para eventos especiales
- Panadería mexicana
- Bocadillos
- Confitería (chocolate)
- Cocina internacional
- Curso de artes artísticas

Incluimos materia prima

Curso de preparación de cocteles y bebidas para bartender (Cantinero)

Venta de Bases para pastel al mayoreo y menudeo

Xocotitlan No. 6858
Col. Aragón-Ingueran
Cerca del Metro Talismán
Tel. 57-81-84-86

American Peanut Council

Distrito Federal
5616-5869
Lada sin costo
01-800-712-67-77

Cuadritos de Chocolate y Cacahuate

Rinde 1/2 kg aproximadamente

Ingredientes:

- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de cocoa en polvo
- 1 taza de cacahuates picados
- 1/3 de taza de cerezas en almíbar, picadas
- 1/2 taza de naranja cristalizada, picada
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de galletas Marías molidas
- 1 huevo batido

De la Cobertura de Chocolate:

- 1 taza de azúcar glass
- 2 cucharadas de cocoa en polvo
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de agua

Manera de preparar:

1 En una olla combine la mantequilla el azúcar y la cocoa. Cocine a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva.

2 Retire del fuego y agregue los cacahuates, las cerezas, la naranja cristalizada, la ralladura de naranja, vainilla, las galletas Marías y el huevo.

3 Mezcle bien y vierta la preparación en un molde rectangular aceitado.

La Cobertura de Chocolate:

1 Cierna el azúcar glass y la cocoa en un tazón. Agregue la mantequilla y el agua, bata hasta que esté suave.

2 Unte la cobertura sobre la preparación anterior.

3 Corte en cuadritos.

Aportación / ración	
Energía (kcal)	183
Proteínas (g)	3
H. Carbono (g)	22
Grasa (g)	8
GMM* (g)	2.8
Fe (mg)	0.5
Zn (mg)	0.3
Fol (mcg)	15.0

* Ácidos monoinsaturados

Muffins de Chocolate con Nuez

Chef Lorena Camarena

San Francisco No. 1428, Col. Del Valle
México, D. F., 03100

Informes e inscripciones:
tels.: 55-75-98-58;
55-75-28-16
y 55-75-48-65
Fax: 55-75-98-58
E-mail:
gastro14@prodigy.net.mx
Página:
www.prodigyweb.net.mx/gastro14

El Instituto cuenta con:

-Diplomado en Gastronomía
Desarrollo profesional en el arte culinario a nivel de un chef.
Duración: 6 meses, asistiendo diariamente 4 horas, turnos matutino y vespertino.
Cupo: 16 personas.

-Diplomado en Gastronomía Sabatino, matutino y vespertino
Duración: Un año, con sesiones de 5 horas.

-Diplomado en Alta Repostería
Turnos: Matutino, vespertino o sabatino.

Además ofrece:
- Más de 15 talleres en diferentes especialidades
- Diseño de cursos a la medida
- Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e instituciones
- Asesoría gastronómica
- Además, ponemos a sus órdenes:
- Eventos sociales y empresariales
- Servicios de coctel
- Buffets

Ingredientes:

175	gr de mantequilla sin sal
150	gr de chocolate amargo
200	gr de azúcar refinada
50	gr de azúcar morena
4	huevos
25	ml de esencia de vainilla
1/4	de cucharadita de aceite de almendras
110	gr de harina de trigo
1	cucharadita de cacao en polvo
115	gr de nuez cortada en trocitos

Manera de preparar:

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte de mantequilla un molde con 12 capacidades para muffin, o use 12 moldes para hacer magdalenas.

2 Funda la mantequilla junto con el chocolate a baño María, añada los huevos de uno en uno, luego la esencia de vainilla y el aceite de almendras, cierna la harina y el cacao, añádalos a la mezcla junto con el azúcar refinada y morena, incorpore finalmente la nuez. Mezcle perfectamente.

3 Llene los moldes y hornee de 30 a 35 minutos, o hasta que insertando una aguja en el centro de la masa salga limpia y seca.

4 Deje reposar los muffins 5 minutos antes de ponerlos a enfriar en la rejilla.

Artículos Nacionales e Importados para Repostería y Chocolatería

MICHEL su boutique

Chocolate Van Leer, Turin, Ferback, Nestlé, Chips Ripezzi, Chocomex natural y de sabores, Rossi, Nuvem, Crema Rich's, etc.

Chocolatería:
Paletas de cereal, amaranto y decoradas, plastilina de chocolate.

Repostería:
Bocadillos dulces y salados, gelatina artística, figuras de azúcar.

Decoración de pasteles:
Método Wilton y con fondant.

Curso de tallado de verduras.

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Fracc. Residencial La Escalera
Frente al hotel Holiday Inn
Tel. y Fax: 57-52-82-48
Con la maestra Ma. Elena Peña Alfaro Martínez

Nueva sucursal:

Av. Cuautepec No. 39
Col. Unión Chalma
Tlalnepantla, México

Chocolate Ripezzi y Chocomex.

Precio especial al mayoreo

Trufas al Tequila

Ingredientes:

- 1/2 kg de chocolate semiamargo
- 1/2 taza de crema espesa
- 1/2 taza de leche condensada
- 100 gr de nuez picada
- 1 copita de tequila
- Cocoa
- Amaranto
- Granillo de leche oscuro
- Capacillos del No. 3

Tip

Los ingredientes y accesorios usados en esta receta, Michel su Boutique se los ofrece a precios módicos.

Manera de preparar:

1. Derrita el chocolate en el horno de microondas o en baño María.
2. Vacíe en una cacerola la crema y la leche, ponga a fuego lento moviendo continuamente, retírela del fuego cuando hierva.
3. Agregue enseguida el chocolate fundido, mezcle bien.
4. Añada la nuez picada sin dejar de mezclar y espere a que enfríe un poco (a temperatura ambiente).
5. Agregue finalmente la copa de tequila cuando la mezcla esté fría.
6. Deje reposar en el refrigerador por unas ocho horas.
7. En platos diferentes, espolvoree la cocoa, el granillo y el amaranto.
8. Forme bolitas de chocolate en las palmas de sus manos y báñelas con los diferentes ingredientes de los platos.
9. Coloque las trufas con cuidado en los capacillos y guárdelas en el refrigerador.

Flor Montes de Oca U.

Pasteles para todo tipo de evento

Cursos continuos de:
• Decoracion de pasteles
• Pasteleria Francesa
• Pasteleria Vienesa
• Panaderia Fina
• Cocina Mexicana
• Cocina China
• Cocina Vegetariana
• Empanadas Argentinas y Salsa Chimichurri
• Tallado de Fruta y Verdura
• Chocolateria Fina
• Gelatinas Artisticas
• Gelatinas Tridimensionales
• Galletas Europeas
• Sushi
• Botanas y Bocadillos
• Pasteles de Queso
• Helados Italianos
• Cursos Especiales Navideños
• Y varios mas

Salola No. 558
Col. Lindavista
Tel. 55-67-39-28

Pastel de Chocolate

Ingredientes:

De la Base:

300	gr de mantequilla
200	gr de azúcar
8	huevos
500	gr de harina
1/2	cucharada de polvo para hornear

Del Relleno:

7	yemas
1	taza de azúcar glass
150	gr de chocolate semiamargo
1	cucharada de café diluido en 1 cucharada de agua
300	gr de mantequilla
3	cucharadas de cocoa
1/2	taza de ron

Manera de preparar:

La Base:

1 Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue los huevos uno a uno y posteriormente la harina con el polvo para hornear.

El Relleno:

1 Acreme la mantequilla, incorpore el azúcar y luego la cocoa, el chocolate y al final el café.

2 Bata las yemas a baño María y añádalas al chocolate, integre el ron y deje enfriar un poco. Rellene y cubra el pastel.

Repostería y Pastelería Fina

BIMBO

Además de su selecta pastelería, le invita a sus cursos de:

- Decoración de pasteles con fondant
- Postres al plato
- Pastelería mundial
- Gelatinas y más...

Informes: 57-66-51-28 y 57-99-75-68

Atención personal de Victoria Rodríguez y Layla Gutiérrez

Lo esperamos en Bosques de Ongola No. 65 Fracc. Bosques de Bragón a 3 calles del Metro Cuitlahuac de la Línea B

Ahora también imparimos cursos en Nogales, Veracruz. Informes al tel. 7-52-36, de 18:00 a 21:00 hrs.

BROWNIES

INGREDIENTES:

80	gr de mantequilla
240	gr de chocolate suizo
3	y 1/2 huevos
1/4	de cucharadita de sal
3/4	de taza de azúcar
1	y 1/2 taza de harina
100	gr de nuez
	Helado de vainilla

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata la mantequilla con el azúcar, la harina y la sal hasta blanquear, agregue uno a uno los huevos.
2. Por último, incorpore la nuez y el chocolate derretido, coloque en un molde cuadrado previamente engrasado.
3. Hornee a 200°C por 30 minutos aproximadamente.
4. Corte en cuadros y sírvalos con helado.